

SPÄTBURGUNDER MALTERDINGER 2021

Huber, Bernhard, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Schwarze Kirsche
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Laub
Räucherschinken
Barriquefass

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100



WEINGUT BERNHARD HUBER

Im Gewann Mönchhofmatten, dem heutigen Sitz des Weinguts, bewirtschafteten im 14. Jahrhundert Zisterziensermönche ihren Hof. In den Muschelkalkböden rund um Malterdingen erkannten sie dieselbe Grundlage wie im Burgund und brachten den Spätburgunder mit. Bis heute trägt die Sorte hier den Beinamen Malterdinger.

Bernhard Huber knüpfte an dieses Erbe an. Bis 1987 lieferte die Familie ihre Trauben an die Genossenschaft, ein Jahr später füllte er den ersten eigenen Jahrgang ab und machte sich als Burgunderspezialist rasch einen Namen, der weit über Baden hinausreichte. Die Fachpresse feierte ihn als Burgunderkönig, 1997 wurde das Weingut Mitglied im VDP. Nach seinem Tod 2014 übernahm Sohn **Julian Huber** den Betrieb gemeinsam mit Mutter **Barbara**, frisch aus dem Önologiestudium und mit mehreren Monaten Arbeit im Burgund. Er hat das Gut behutsam weitergelenkt, den Neuholzeinsatz zurückgefahren und die Weine schlanker und präziser gemacht, ohne mit der Handschrift seines Vaters zu brechen. Heute zählt das Gut zu den prägenden Adressen für deutschen Spätburgunder und Chardonnay.

Warum wir die Weine von Bernhard Huber im Sortiment haben

Huber steht für Chardonnays und Spätburgunder, die dem Burgund Konkurrenz machen. Was uns überzeugt, ist weniger der einzelne große Wein als die Konsequenz dahinter. Bernhard formte einen kraftvollen, fruchtbetonten Stil, Julian hat ihn ins Kühle, Klare und Zugängliche verschoben, ohne Tiefe einzubüßen. Diese Bereitschaft, einen erfolgreichen Stil weiterzudenken statt ihn zu verwalten, finden wir selten. Dazu der Mut, einen Teil der Ernte als kompromisslosen, fast champagnerhaften Sekt zu füllen. Und man schmeckt das bis hinunter in den Einstiegswein.

Die Weine

Den Einstieg macht der **Breisgau**, eine fruchtbetonte Cuvée aus Grau- und Weißburgunder. Es folgt die Ortsweinlinie aus Malterdingen: **Rosé Malterdinger** ist hell und leichtfüßig, der **Malterdinger Chardonnay** zeigt die kühle, reduktive Linie des Hauses, der **Malterdinger Spätburgunder** kommt offen und saftig daher, mit früher Trinkfreude. Etwas ernster gibt sich der **Spätburgunder Hecklingen**, benannt nach dem Dorf, in dem die Spitzenlage Schlossberg liegt. Bei den Alte-Reben-Weinen lohnt das Hinschmecken: Der **Chardonnay Alte Reben** gewinnt von Jahrgang zu Jahrgang an Spannung, beim **Spätburgunder Alte Reben** treffen feines Tannin und Konzentration aufeinander, ohne schwer zu wirken.

An der Spitze stehen die Großen Gewächse. Bei den Weißen kommen die Chardonnays aus dem **Bienenberg** und dem **Schlossberg**, jung noch verschlossen und klar auf Reife angelegt. Im roten Programm reicht die Bandbreite vom zugänglicheren **Alte Burg** über **Sommerhalde**, **Bienenberg** und **Schlossberg** bis hin zu **Wildenstein**, Hubers gefragtstem Spätburgunder und einem der besten Pinots Deutschlands. Wildenstein ist amtlich groß gefasst, Julian beschränkt sich dort bewusst auf die besten Bodenformationen. Diese Weine wirken anfangs kühl und unnahbar. Wer ihnen einige Jahre gibt, wird belohnt.

Eine Spezialität sind die beiden Sekte: Den Grundwein für **Blanc de Blancs brut nature** liefert überwiegend Chardonnay aus französischer Champagne-Genetik, traditionell flaschenvergoren, mehrere Jahre auf der Hefe, knochentrocken und kalkig statt fruchtig. Würziger und breitschultriger fällt **Blanc de Noirs brut nature** von Spätburgunder aus.

Weinberg & Keller

Julians Arbeit beginnt im Weinberg und ist konsequent: Die Reben stehen extrem dicht, teils nur 50 bis 70 Zentimeter voneinander entfernt. Der Konkurrenzdruck zwingt die Wurzeln tief in den Muschelkalk und hält die Erträge niedrig, bei den Großen Gewächsen bei rund 35 hl/ha. Seit 2020 verzichtet Julian auf systemische Mittel, seit 2021 läuft die Umstellung auf biologischen Anbau, ergänzt um biodynamische Ansätze und ein Vorgehen, das sich an Wetter und Mondphasen orientiert. Gelesen wird ausschließlich und streng selektiv von Hand. Im Keller vergärt er die besten Spätburgunder offen auf der Maische und lässt sie bis zu 18 Monate auf der Hefe reifen, überwiegend in burgundischer Eiche. Den Holzeinfluss hat er spürbar zurückgenommen, die Weißweine reifen heute zu zwei Dritteln in gebrauchten Fässern. Abgefüllt wird seit jeher unfiltriert. So entsteht der straffe, reduktive Stil, der erst mit den Jahren aufgeht.